



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats

*La Maison Rougié célèbre ses 150 ans en 2025 : chaque jour, avec ses fermes familiales Françaises ancrées dans leur terroir et dans la pure tradition, la Maison Rougié garantit l'origine France et la qualité et de ses foies gras et viandes de Canard

ENTRÉE EN MATIÈRE

Burrata crémeuse 12€
Pain Focaccia et Tomates fraîches

Escalopes de Foie Gras  poêlée, 15€
Chutney Tomate - Abricot et Romarin

Tartare de Saumon, 11€
Avocat et Pomme Granny

Aubergine rôtie 8,5€
Salade Libanaise et Féta AOC

Avocado Toast   9€
Oeuf poché Bio

HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :
Avocat, Mangue, duo Quinoa, Pois Chiche, Concombre, Tomate, Cébette

Tartare de saumon 21€

Poulet crunchy aux céréales 18€

Falafels Coriandre - Menthe  17€

PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 12,5€

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !



PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Dos de Cabillaud MSC au Chorizo coulis de Poivrons, <i>Courgette et sa Fleur</i>	20€
Pad Thaï aux Crevettes Sauvages <i>sauce Soja et noix de Cajou</i>	20€
Pad Thaï aux Légumes <i>sauce Soja et noix de Cajou</i>	16€
« Chicken Lettuce Under Bacon »  Sandwich Original Sauce BBQ, <i>Frites et Salade verte</i>	18,5€
½ Magret de canard* aux pêches,  <i>PDT Sarladaise</i>	21€
Raviolis Ricotta <i>Basilic, Crème de Parmesan et Pignons de Pin</i>	18€
Burger de Bœuf Angus 150 gr <i>Au Cheddar Rouge et Lard grillé </i>	18,5€
Entrecôte 250 gr sauce Gorgonzola,  <i>Frite et salade verte</i>	25€
Suppléments Garnitures <i>Riz basmati, Frites, Haricots Verts, Brocolis et Ecrasé de pommes</i>	35€
Supplément Salade verte	2€

DERNIERS PLAISIRS

Crème Brûlée à la Pistache	9€
Mi-cuit aux 2 Chocolats, <i>Glace Framboise-violette</i>	10€
Tiramisu Hibiscus et marmelade de fruits rouges	8,5€
Sablé Abricot, <i>Glace Miel Lavande</i>	10€
Assiette de Fromages AOC	13€



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	12,5€	35,5€	58,5€

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% 6cl.	6,5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl.	4,9€
Martini bianco ou rosso - 14,4%, Campari - 28,5% 6cl.	5,4€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl. <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Carton, mûre ou framboise</i>	5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl.	9€
Apérol – 12,5% 6cl.	6,5€

BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	4,5€	7,5€	
Affligem Pression – 6,7%	5,2€	8,5€	

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye – 6,5%, ronde & sucrée 33cl.	6€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de tequila 33cl.	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl.	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraîchissante et acidulée 33cl.	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl.	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramelisée & de caractère 33cl.	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0,0 33cl.	6€
Desperados virgin 0,0, notes d'agrumes et citron 33cl.	5,5€

CIDRE

Appie Le Brut – 4,7% 33cl.	7€
----------------------------	----

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso

3,5€

Expresso

2,7€

Thés Kusmi tea *Bio*

Thés noirs

3,5€

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thés verts

3,5€

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions

3,5€

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

3,5€

Matcha latte

3,5€

LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

33cl

50cl

1L

Vittel

4€

5,5€

San Pellegrino

4€

5,5€

Perrier

4,5€

SODAS

4,5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl

Fanta orange, Sprite 25cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical,

Orangina 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7,5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - *Bio* 100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - *Bio* 100% naturel et français

MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOC

IGP Pays d'Oc 2024

Infini "Viognier"

15cl

75cl

7€

30€

AOC Entre deux Mers 2024

Château La Freynelle

33€

AOC Saint Véran 2023-2024

Domaine Thibert

45€

AOC Chablis 2023

Domaine du Colombier

11€

55€

LES VINS ROSÉS AOC

AOC Sable de Camargue 2024 *Bio*

Domaine de Figueirasse

15cl

75cl

6€

28€

AOC Côtes de Provence 2024 *Bio*

Domaine Saint Victorin "Natalie"

35€

LES VINS ROUGES AOC

AOC Duché d'Uzés 2022 *Bio*

Domaine Les Lys "La Petite"

15cl

75cl

30€

AOC Bourgueil 2019

Lorieux

7€

34€

AOC Vallée du Rhône 2022-2023 *Bio*

Alain Jaume "Grand Veneur"

35€

AOC Beaujolais Lancié 2022-2023

Domaine des Nugues

40€

AOC Bordeaux 2020

Château de Reignac "R"

11€

53€

AOC Mercurey Premier Cru 2022-2023

Domaine Juillot "Clos Tonnerre"

73€



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande,
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération,
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOC - Appellation d'Origine
Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur
disponibilité 24h/24,

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs
tout au long de l'année,

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique,

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant,

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts,

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant,

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %,

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris,